

11 Οκτωβρίου 2013

Τσάι «Tununu»: Το ελληνικό προϊόν που πίνεται μανιωδώς στο Σικάγο, το Λος Άντζελες, την Αγγλία [εικόνες]

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Μετρά μόλις 8 μήνες παραγωγής, κι όμως το ελληνικής προέλευσης τσάι «Tununu» κάνει ήδη το γύρο του κόσμου εντυπωσιάζοντας με την αγνή και φυσική του γεύση.

Το πρώτο τσάι «Tununu» εμφανίστηκε το Φεβρουάριο του 2013 στη Βεργίνα από τον Δημήτρη Κρις και τον Δημήτρη Πολιτόπουλο που αποφάσισαν να φτιάξουν ένα ρόφημα που θα πίνει όλος ο πλανήτης. Σκεπτόμενοι πως το αλκοόλ τελεί υπό διωγμόν, στράφηκαν στο τσάι. Όχι όμως σε οποιοδήποτε τσάι.



Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος βρίσκεται στον σιδερίτη, ένα από τα πιο αρωματικά κι ευεργετικά λουλούδια των ελληνικών βουνών που μπορεί κανείς να απολαύσει όλο το χρόνο κρύο ή ζεστό.

Η συνταγή

Η συνταγή του ροφήματος δεν ήταν εύκολη. Όπως αναφέρει ο Δημήτρης Κρις: «Συνδυάσαμε το τσάι με φρέσκο χυμό λεμονιού, μέλι και ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη. Για ένα χρόνο, ωστόσο, παλεύαμε με τους χημικούς και τους τεχνολόγους τροφίμων να σταθεροποιήσουμε το τελικό προϊόν -το εκχύλισμα του τσαγιού είναι ζωντανό. Δεν είχαμε να κάνουμε με μια παχύρρευστη πάστα που την αραιώνεις με νερό, όπως γίνεται με τα περισσότερα αναψυκτικά».



Οι χώρες που υποκλίνονται στο τσάι «Tuvunu»

Σήμερα, το τσάι «Tuvunu» εξάγεται ήδη στις αγορές του Σικάγο, του Λος Άντζελες και της Αγγλίας, σύντομα θα ακολουθήσουν αυτές της Ρωσίας, ενώ, συγχρόνως, διατίθεται σε επιλεγμένες εγχώριες αλυσίδες σουπερμάρκετ, καθώς και σε μικρότερα καταστήματα.

«Το να εξασφαλίσεις ένα ράφι στα μεγάλα σουπερμάρκετ δεν είναι εύκολο. Πρέπει να πείσεις ότι γρήγορα θα κερδίσουν από το προϊόν» αναφέρει ο Δημήτρης Κρις και συμπληρώνει, «Έχει σημασία να κοινοποιείς ευθαρσώς τις αξίες σου στους εμπόρους. Ότι πρόκειται για ένα προϊόν καλό για το περιβάλλον, για τον καλλιεργητή και για τον καταναλωτή: μπορεί να το πει χωρίς να σκέφτεται ότι θα

παχύνει. Ακόμα και στις συναλλαγές δεν χρησιμοποιούμε χαρτί. Δεν στέλνουμε και δεν λαμβάνουμε φαξ. Έχουμε τα πάντα σε στικάκια, ώστε να μειώνουμε το ανθρακικό αποτύπωμα. Και επίσης, δεν έχουμε διαφήμιση. Στόχος μας είναι να το βάλουμε στο χέρι του τελικού καταναλωτή και να μιλήσει από μόνο του. Ό, τι είναι αληθινό, είναι και δυνατό».



Ο επιτυχημένος παραγωγός δε σταματά εκεί αφού εκτός από το τσάι, πειραματίζεται και στη δημιουργία ενός ανθρακούχου νερού, εμπλουτισμένου με ελληνικά βότανα καθώς και σε νέες συνταγές με μέντα, χαμομήλι και φλαμούρι.

Πηγή: iefimerida.gr